

# Wie man Pilze nicht sammeln sollte

Autor(en): **Imbach, E.J.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **31 (1953)**

Heft 6

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933654>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Wie man Pilze nicht sammeln sollte

Der «Leuen», ein zwischen immergrünen Tannenwäldern und saftigen Viehweiden eingebetteter Gasthof, war schon seit urdenklichen Zeiten weit im Lande Helvetien herum als exquisite «Freßbeiz» berühmt. Dafür zeugten nicht nur die schmucken Limousinen aus allen Kantonen, die immer und immer wieder den wohlgepflegten Parkplatz belegten, sondern recht oft auch Wagen aus vieler Herren Länder, die den bestehenden Ruf noch zu erhöhen riskierten. Leider kam dann der Zweite Weltkrieg und mit diesem auch zugleich ein reichgespicktes Volumen Sorgen. Dem genießerischen Kunden mangelte es am nötigen Treibstoff, während dem tüchtigen Gasthofbesitzer die Lebensmittelbeschaffung, trotz bester Beziehungen, immer größere Schwierigkeiten bereitete. War es da verwunderlich, daß er angenehm überrascht war, als ein junges Liebespärchen sich bei ihm einstellte, um ein Hochzeitsmenu für dreißig Personen zu beratschlagen. Mit der Festlegung auf Forellen blau, Guggeli mit Risotto, Rindszunge auf Bohnen und Ananas mit Nidel, zusätzlich einem vom Wirt gespendeten Kaffee Pflümli, alles für drei «Schweizerheuer», trennte man sich zu beidseitiger Zufriedenheit. Einen richtigen «Schlotteri» bekam er aber dann am übernächsten Tage, als das Brautpaar wiederkam, dachte er doch im ersten Moment an eine Absage der getätigten Abmachung. Dem war nun nicht so, und der vorzeitige Besuch galt einzig und allein dem Wunschausdruck, in die bereits bereinigte Reihenfolge der Speisen noch eine Pilzplatte einzufügen, weil es eben zeitgemäß und zum sogenannten «guten Tone» gehöre. Da sich der Wirt gerade daran erinnerte, daß ihn sein Portier schon zu verschiedenen Malen darauf aufmerksam gemacht hatte, er sei ein ausgezeichneter Pilzkenner und die begehrte Delikatesse warte in der nächsten Umgebung nur so darauf, in x-beliebiger Menge eingebracht zu werden, versprach er die Gerichtszugabe sogar noch ohne Extraberechnung, aber mit der kleinen Bedingung, daß man ihn bei möglichst Gleichkonditionierten wohlwollend empfehlen möchte.

Am Vortage des Festschmauses gab er seinem Portier dann die Weisung, nun zu zeigen was er könne. Dieser wiederum bat seinen Meister, auch das Küchenmädchen mitnehmen zu dürfen, da selbes in der Pilzkunde ins Gewicht fallende Momente aufweise. «Besser den Spatz in der Pfanne, als die Taube auf dem Dach» mag seine Erwägung gelautet haben, und er gab seine Einwilligung. Wie groß war sein Erstaunen, als die beiden, allerdings recht spät am Abend, mit zwei übervollen Wäschekörben Pilzen einrückten. Sind diese denn auch sicher alle eßbar? Bestimmt, versicherte der Portier, und wenn man absolut sicher gehen wolle, so brauche man ja nur dem Hunde eine angemessene Portion zuvor vorzusetzen ... Gesagt, getan.

Ausgerechnet in dem Momente, wo tags darauf den kulinarischen Einverleibungen die ausgesprochen schönste Würdigung zum Ausdruck kam, meldete der Hausbursche dem Wirte, daß soeben sein Hund krepirt sei. Damit schien natürlich auch der gute Ruf des Hauses auf Jahre hinaus gefährdet. Trotzdem tat der Gastwirt – über seine Stirne rollten lercheneiergroße Angstperlen und seine etwas feisten Hände zitterten wie Espenlaub – das einzig Richtige was er tun konnte, er verständigte die drei nächstwohnenden Ärzte. Diese waren dann wie immer

auch nullkommaplötzlich zur Stelle, und daß sie waschechte Nachfahren Aesculaps waren bewiesen sie schon dadurch, indem sie in der Rekordzeit von 16 Minuten, 12 und  $\frac{1}{10}$  Sekunden sämtlichen Gästen das fünfzehnfränkige Menu restlos aus den Mägen gepumpt hatten. Ehre wem Ehre gebührt, aber hätte etwas eindringlicher die Folgen einer Unvorsichtigkeit demonstrieren können als die vielen Becken, Kessel und Schüsseln, die alle in einträchtiger Harmonie den stattlichen Speisesaal mit einem säuerlichen Dufte erfüllten und deren Inhalt je nach Wahl des Weines auch noch entsprechende Färbung aufwies. Ärzte sind bekanntlich sehr neugierig, sie wollen alles wissen, selbst ob die Urgroßmutter schon einen Tumor im Halszäpfchen besessen habe. So war ihnen aufgefallen, daß keiner der Behandelten nur das kleinste Symptom einer Pilzvergiftung aufwies. Demzufolge baten sie in globo den Wirt, auch noch den in den Viehhimmel abgereisten Hund untersuchen zu dürfen. Aus ihrer langjährigen Praxis war ihnen bekannt, daß mehrere Pilzarten, die der Mensch ohne Schaden genießen kann, dem Haustier oft zum Verderben werden können. Dem berechtigten Ansuchen Folge leistend, berief der Hausherr seinen Laufburschen zu sich und fragte ihn, wo denn der tote Hund sei, er solle ihn sofort herbringen.

«Ja, der liegt immer noch drüben auf der Landstraße, wo er vor geraumer Zeit von einem Militärcamion überfahren worden ist.» *E. J. Imbach*

## **Konstante und veränderliche Merkmale bei einigen wichtigen Gift- und Speisepilzen**

*PD Dr. J. Schlittler*

(Vortrag, gehalten an der 22. Jahresversammlung der Vapko vom 29. Okt. 1950  
im Hörsaal des Botanischen Gartens)

### **III. TEIL**

(Schluß)

#### **Einige Beispiele von Arten mit konstanten neben inkonstanten Merkmalen und Schlußwort**

Wir sind durch die Betrachtungen im vorangegangenen Kapitel von den veränderlichen Merkmalen zu denen gekommen, die weitgehend konstant sind und sozusagen in allen Entwicklungsstadien, in allen Varietäten und Formen, die eine Pilzart zu bilden vermag, verfolgt werden können und deshalb geradezu als *Leitmerkmale* bezeichnet werden müssen. Wohlverstanden zeigen auch diese Leitmerkmale keine absolute Konstanz, denn eine solche gibt es in der Natur nicht, aber sie ist immerhin so groß, daß nur selten ein Leitmerkmal am einen oder andern Individuum einer Species zur Unkenntlichkeit modifiziert sein wird.

Betrachten wir vorerst einige Knollenblätterpilze in bezug der bei ihnen vorhandenen konstanten Merkmale. Von den Knollenblätterpilzen wissen wir, daß sie, wie übrigens auch viele andere Blätterpilze, während ihrer Entwicklung einen großen Wechsel in der Gestalt zeigen und es oft nur wenige Merkmale sind, ja oft nur ein einziges ist, das für die Erkennung der Art wegleitend ist. Der Fliegenpilz (*Amanita muscaria* [L.] Fries) tritt in kleinen, fast kugeligen Jugendstadien auf,